

«Овсяное «молочко»

***Мука овсяная для детского и
диабетического питания.***

Описание продукта

О пользе и вреде молока разговоров ведется немало. И часто они не утешают тех, кто привык видеть в своем стакане жидкий белый напиток. Выход есть: например, приготовить «немолочное» молоко. Тем, кто уже не считает себя младенцем, некоторые диетологи не рекомендуют увлекаться молоком. Во-первых, с возрастом иногда пропадает способность расщеплять молочный сахар – лактозу, и только особо везучие взрослые могут нормально усваивать молоко. Среди северян их, правда, большинство, но вот, скажем, население Африки, Америки, Азии и Австралии до появления европейцев вообще не использовало молоко животных. Во-вторых, белок коровьего молока может вызывать аллергию. В-третьих, пить молоко мешают определенные убеждения. Однако успокоим всех, у кого этот напиток провоцирует проблемы со здоровьем, кто страдает от невозможности выпить молочка в пост и строгих вегетарианцев. «Молоко» можно сделать из овсянки. Причем практически полноценное, богатое белками, минеральными веществами, витаминами и железом и совсем не содержащее холестерина.

Состав: 100% солод овса, содержащий повышенное количество белка и аминокислот.

Овсяное молочко применяют как желчегонное и мочегонное средство, а также как средство, регулирующее обменные процессы в сердечной мышце и нервной ткани.

Нормализует работу кишечника, печени, желчного пузыря. Регулирует обмен веществ. Витамин В 6, входящий в состав, хорошо влияет на работу мозга. Овсяное молочко очищает организм и способствует снижению веса. При сахарном диабете - он нормализует уровень сахара в крови и улучшает работу поджелудочной железы. Хорошее противотуберкулезное средство. Полезно при язвенной болезни желудка и при острых отравлениях. Овсяное молочко нормализует артериальное давление и работу сердечно - сосудистой системы. Витамин В2 очень полезен для волос и ногтей, а также для кожи. Отличная помощь при бессоннице, умственном истощении, нервных перегрузках и физической усталости. Замедляет процессы старения. Способствует выведению из организма токсинов, солей металлов и лишнего холестерина. Является отличным антиоксидантом.

Если организм не воспринимает молоко и молочные продукты, не отчайвайтесь, ведь есть природный заменитель коровьего молока - овсяное молоко. На сегодняшний день овсяное молоко очень популярно у спортсменов и людей, которые стараются заботиться о своем здоровье.

Овес богат фиброй и полезными веществами, обладает способностью снижать уровень холестерина в крови и подпитывать организм энергией. Это отличная профилактика сердечных недугов. Овсяное молоко обладает прекрасным вкусом и поможет тем молодым мамам, у которых имеются проблемы с грудным вскармливанием.

Для приготовления овсяного молока залейте овсянку водой комнатной температуры и оставьте на ночь. Утром процедите - молоко готово к употреблению!

И напоследок - об овсяном молоке. Дело в том, что овес по своему составу очень близок к лучшему детскому питанию — женскому молоку. Он содержит от 4 до 6,5% жира и от 11 до 18% белка. Овсяное молоко обладает прекрасным вкусом и поможет молодым мамам, у которых имеются проблемы с грудным вскармливанием.

Способ применения: 1 столовую ложку растворить в стакане (200 мл) теплой воды, можно добавить мед. Принимать за 30 минут до еды 3 раза в день в течение 1 месяца. Курс повторять через каждые 3 месяца.

Срок годности: 24 месяца.

■

Компанией ООО «AG company», данный продукт выпускается не только в чистом виде, но и с добавлением следующих фруктово-ягодных добавок:

- Плоды шиповника
- Плоды боярышника
- Яблоко
- Лимон

Прайс-лист

«Овсяное «молочко» 100 гр. – 52,80 руб.

«Овсяное «молочко» с лимоном 100 гр.- 59,60 руб.

«Овсяное «молочко» с шиповником 100 гр.- 54,16 руб.

«Овсяное «молочко» с яблоком 100 гр.- 50,08 руб.

«Овсяное «молочко» с боярышником 100 гр.- 52,80 руб.



Координаты:

Ваши пожелания, предложения и
заказы Вы можете высыпать на

Fito-tea@agfarm.ru

или по телефону (495) 937-23-71

или skype: ag-company1

www.agfarm.ru